

Паспорт пищеблока муниципального общеобразовательного учреждения

«Средней общеобразовательной школы №2 п.Карымское»

- Наименование юридического лица МОУ «СОШ №2 п.Карымское»
- Юридический адрес 673300 с. Забайкальский край, Карымский район, пгт.Карымское, ул. Верхняя, 34.
- Фактический адрес: пгт.Карымское, ул. Верхняя, 34.
- Проектная мощность школы 640
- Количество смен: 2
- Санитарно-техническое состояние столовой удовлетворительное
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	на 1-ом этаже 2 здания	да
Соблюдение поточности технологических процессов	исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	нет
Моечная	моечная для тары	да
Кладовая	для сухих продуктов, для овощей	да
Загрузочная	отдельный вход	нет
Бытовые помещения для персонала	раздевалка, туалет для персонала	шкаф для одежды
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	да
Овощной цех	производственные столы (не	1 производственный

(первичной и вторичной обработки овощей)	менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух)	стол, моечные ванны-2 шт.
Холодный цех и мясорыбный цех	производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук	2 производственных стола, моечные ванны-1, контрольные весы
Помещение для обработки яиц	производственный стол, три моечных емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.	
Мучной цех (участок в горячем цехе)	производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, раковина для мытья рук.	производственный стол, раковина для мытья рук, пекарский шкаф
Участок для нарезки хлеба.	производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.	производственный стол, умывальник для мытья рук
Горячий цех	производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита,	4-двух конфорочные плиты, контрольные весы, умывальник., электрическая плита

	электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.	
Раздаточная зона	мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	Производственный стол, посудомоечная машина, двухсекционная ванна – для столовых приборов
Моечная кухонной посуды	производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, одна моечная ванна
Моечная тары	двухсекционная моечная ванна	нет
Комната для приема пищи	производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	нет
Отделка стен складских и производственных помещений	облицовочная плитка высотой 1,7м	да
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	закреплен за каждым цехом; имеет специальную маркировку; без сколов и заусенец	достаточно, промаркирован
Обеспеченность	в достаточном количестве	обеспечены

кухонной посуды		
Условия хранения кухонной посуды	стеллаж 0,5м от пола	стеллаж 0,2 м от пола
Обеспеченность столовой посудой	по 2 комплекта на каждое посадочное место	по 2 комплекта
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов	в шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	стол посуда на столе приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	вывешены в соответствующих цехах	вывешены на мойке
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	120 посадочных мест, соответствует
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина; децентрализованная; привозная.	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие	обязательное наличие электроводонагревателя	централизованное резерв: водонагреватель

резервного источника горячего водоснабжения.		
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		да
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	холодное водоснабжение, краны без смесителей
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	централизованная	выгреб
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение: естественное; искусственное.	естественное светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, естественное.
Размещение светильников	не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	имеется	имеется